



Burro delle Alpi Pro
1kg per uso professionale
(M.G. 82% min)

NR. Revisione: 1

LISTA INGREDIENTI: burro da creme di latte pastorizzate (bovino) selezionate con processi che ne valorizzano le caratteristiche strutturali

DESCRIZIONE PRODOTTO: Burro che deriva da una attenta e controllata selezione di panne che consente di produrre una miscela standardizzata, garantendo un comportamento ed una accettabilità standard e quindi di costante controllata qualità sia strutturale che sensoriale.

Burro delle Alpi Pro è prodotto da Brazzale con il latte delle proprie raccolte, proveniente esclusivamente da fattorie appartenenti alla Filiera Ecosostenibile Brazzale.

La disponibilità di terreni, il clima, le razze delle bovine ed il loro benessere, la qualità e salubrità dei foraggi, conferiscono pregi particolari al latte usato per la produzione di questo burro.

Le panne sono controllate e selezionate attentamente al fine di realizzare una miscela equilibrata che garantisce una accettabilità standard e quindi di costante controllata qualità sia strutturale che sensoriale.

Lista ingredienti: burro da creme di latte pastorizzate (bovino) selezionate con processi che ne valorizzano le caratteristiche strutturali

Il Burro delle Alpi Pro viene ottenuto attraverso selezione di creme di latte, previa pastorizzazione ed attento dosaggio. Uno stretto controllo di qualità garantisce la costanza di composizione delle materie prime e del burro finito al fine di rendere il prodotto atto all'impiego nei settori pasticceria ed altri affini, escludendo processi di frazionamento, ma adottando definite operatività speciali e rispettando adeguate condizioni tecnologiche. La produzione del Burro Superiore Fratelli Brazzale beneficia del supporto tecnologico e scientifico del "Brazzale Science Center", realizzato da Brazzale spa assieme all'Università Statale di Milano.

Colore: giallo chiaro di tonalità caratteristica

Caratteri sensoriali: identificabili con gusto neutro-latteo e con note aromatiche di panna fresca.





Scheda tecnica

ST_ML_002.05.PRO2

Data emissione: 19/01/2023

Burro delle Alpi Pro **1kg per uso professionale** **(M.G. 82% min)**

NR. Revisione: 1

COMPOSIZIONE NUTRIZIONALE (media su 100 g)

Grassi totali	min. 82
di cui saturi	max. 59
Proteine	< 0,6
Carboidrati	< 0,5
di cui zuccheri	< 0,5
Sale	< 0,01
Fibre	n.d.
Valore Energetico (kcal)	750
(kJ)	3090

Parametri chimico-fisici:

Umidità *g/100g min.* 14,3

Intervallo di fusione (range medio): 29,7 – 35,4 °C

Viscosità Dinamica (cP)*:

cPoise	T (°C)
24,47	50,00
31,45	40,30
37,28	35,30
45,29	30,20
73,42	25,10

Incipiente Solidificazione (IS) (media per viscosimetria*): 30,7 °C

(*) Visco QC Series Rotational Viscometer/Peltier thermostat



Brazzale SpA Via Pasubio 2, 36010 Zanè (VI) - Tel. +39 0445 313900 - Email: info@brazzale.com
Il presente documento è di proprietà riservata e non può essere riprodotto e/o divulgato a terzi senza autorizzazione scritta da parte della Brazzale SpA. Il presente documento può subire modifiche e/o aggiornamenti; è pertanto importante che gli utenti dello stesso sia accertino di essere in possesso della copia aggiornata.



Burro delle Alpi Pro
1kg per uso professionale
(M.G. 82% min)

NR. Revisione: 1

Composizione dei trigliceridi (media % p/p $\pm$ 0,02):

C24	%	0,34
C26	%	0,23
C28	%	0,53
C30	%	1,18
C32	%	2,20
C34	%	5,25
C36	%	9,70
C38	%	11,79
C40	%	9,70
C42	%	6,91
C44	%	6,51
C46	%	7,40
C48	%	9,43
C50	%	12,05
C52	%	11,02
C54	%	5,35
C56	%	0,44

Composizione degli acidi grassi (media % p/p $\pm$ 0,10):

C4:0	%	3,6
C6:0	%	2,1
C8:0	%	1,4
C10:0	%	2,8
C12:0	%	3,4
C14:0	%	11,6
C14:1	%	0,6
C16:0	%	29,1
C16:1	%	2,2
C18:0	%	12,1
C18:1	%	27,5
C18:2	%	3,1
C18:3	%	0,4



Brazzale SpA Via Pasubio 2, 36010 Zanè (VI) - Tel. +39 0445 313900 - Email: info@brazzale.com
Il presente documento è di proprietà riservata e non può essere riprodotto e/o divulgato a terzi senza autorizzazione scritta da parte della Brazzale SpA. Il presente documento può subire modifiche e/o aggiornamenti; è pertanto importante che gli utenti dello stesso sia accertino di essere in possesso della copia aggiornata.

**Burro delle Alpi Pro**
1kg per uso professionale
(M.G. 82% min)

NR. Revisione: 1

Parametri microbiologici medi:

pH: 5,4

Batteri lattici (MRS):	UFC/g	3,2 x 10 ⁵
Lieviti e muffe (YGC):	UFC/g	< 10
Clostridi (RCM):	UFC/g	< 10
Enterobacteriaceae (VRB):	UFC/g	< 10
Pseudomonadaceae (PAB):	UFC/g	< 10
Stafilococchi (BP):	UFC/g	< 10
E. coli	UFC/g	< 10
Salmonella	UFC/25g	assente/25g
Listeria monocytogenes	UFC/25g	assente/25g

Identificazione terreni di coltura:

APC (carica microbica totale), MRS (ricerca di batteri lattici), YGC (lieviti e muffe), RCM (ricerca di clostridi), VRB (enterobacteriaceae), PAB (pseudomonadaceae), BP (stafilococchi)

ELENCO ALLERGENI

Allergene	Presente nel prodotto	Possibile cross contamination	Fonte
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	☐	☐	
Crostacei e prodotti a base di crostacei	☐	☐	
Uova e prodotti a base di uova	☐	☐	
Pesce e prodotti a base di pesce	☐	☐	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	☐	☐	
Soia e prodotti a base di soia	☐	☐	
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	☒	☒	Latte
Frutta a guscio	☐	☐	
Sedano e prodotti a base di sedano	☐	☐	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	☐	☐	
Anidride solforosa e solfiti	☐	☐	
Lupini e prodotti a base di lupini	☐	☐	
Molluschi e prodotti a base di molluschi	☐	☐	
Senape e prodotti a base di senape	☐	☐	



Brazzale SpA Via Pasubio 2, 36010 Zanè (VI) - Tel. +39 0445 313900 - Email: info@brazzale.com
Il presente documento è di proprietà riservata e non può essere riprodotto e/o divulgato a terzi senza autorizzazione scritta da parte della Brazzale SpA. Il presente documento può subire modifiche e/o aggiornamenti; è pertanto importante che gli utenti dello stesso sia accertino di essere in possesso della copia aggiornata.



Burro delle Alpi Pro
1kg per uso professionale
(M.G. 82% min)

NR. Revisione: 1

DISPOSIZIONI DI LEGGE
HACCP

L'azienda lavora e opera nel rispetto dei Regolamenti Comunitari contenuti nel Pacchetto Igiene Reg. 852/2004 e 853/2004 e loro normative correlate in tema igiene e misure di controllo dei prodotti alimentari.

L'azienda ha adottato un sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici (HACCP), con l'individuazione delle fasi critiche per la sicurezza e la tutela del consumatore.

Il sistema di rintracciabilità interno, secondo il Reg. 178/2002 e successivi aggiornamenti, garantisce la rintracciabilità di tutti i prodotti commercializzati e l'efficacia di tale sistema viene verificata con frequenza almeno annuale.

RINTRACCIABILITA'

La rintracciabilità del prodotto è basata sul numero di lotto L YXXX (y anno xxx giorno calendario giuliano) stampato sull'imballo primario e secondario.

OGM

Il burro non rientra tra i prodotti contemplati nella regolamentazione degli alimenti OGM; come previsto dai regolamenti CE n° 1830/2003 e 1829/2003, in quanto è considerato un derivato da un processo metabolico di trasformazione delle materie prime. Il prodotto non contiene OGM aggiunti.

RADIAZIONI IONIZZANTI
IMBALLAGGI

Il prodotto non viene trattato con radiazioni ionizzanti.

Tutti i materiali a contatto con il prodotto rispettano i requisiti legislativi comunitari e italiani.

INFORMAZIONI LOGISTICHE

Codice art.	pz/ct	Tipologia imballo	Descrizione	Codice EAN	dimensioni (LxLxH) mm	Peso imballo (g)	ct/str	str/plt	ct/plt
002.05.PRO2	6	Imballo primario	Carta vegetale politenata	8001605015941	177x100x60	8	14	7+2	100
		Imballo secondario	Cartone americana	18032618619106	313x200x130	170			

Modalità di conservazione: la temperatura deve essere compresa fra 0°C e + 4°C. Shelf-Life: 90 giorni dal confezionamento

ANAGRAFICA STABILIMENTO

Brazzale SpA - Via S. Antonio 2, 36010 Cogollo del Cengio (VI)
Italia.



Brazzale SpA Via Pasubio 2, 36010 Zanè (VI) - Tel. +39 0445 313900 - Email: info@brazzale.com
Il presente documento è di proprietà riservata e non può essere riprodotto e/o divulgato a terzi senza autorizzazione scritta da parte della Brazzale SpA. Il presente documento può subire modifiche e/o aggiornamenti; è pertanto importante che gli utenti dello stesso sia accertino di essere in possesso della copia aggiornata.